

# SALMÃO AO SUCO DE LARANJA

## INGREDIENTES

6 postas de salmão

2 dentes de alho

1 laranja grande

3 colheres de sopa de shoyu

sal a gosto

pimenta-do-reino

1/2 colher de azeite doce em cada posta

1 colher de margarina em cada posta

1 pimentão

1 cebola

alcaparras

## MODO DE PREPARO

Lave as postas em água corrente e tempere com um pouco de limão.

Tempere com o alho, o sal e a pimenta-do-reino.

Sobre papel alumínio coloque a posta e regue com o suco de laranja e o azeite.

Por cima coloque uma colher de margarina.

Embrulhe, coloque em uma assadeira e leve ao forno.

Depois que estiver quase assado abra o alumínio para dourar, não deixe assar muito tempo senão fica ressecado.

Depois de assado retire do forno e coloque em um refratário.

Em uma frigideira doure a cebola e o pimentão.

Misture a alcaparra, jogue por cima do salmão e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31173-salmao-ao-suco-de-laranja.html>